

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE LYON

Année 1961 - N° 35

**Comparaison
des règlements d'appréciation
des viandes
dans les pays du Marché Commun**

THÈSE

présentée à la

FACULTE de MEDECINE et de PHARMACIE de LYON

et soutenue publiquement le 9 juin 1961

pour obtenir le grade de DOCTEUR-VETERINAIRE

par

Bernard TOSTAIN

né le 7 janvier 1930 à EL BIAR (Algérie)



IMPRIMERIE MOLIERE
71, rue Molière - LYON

1961

COMPARAISON DES REGLEMENTS
D'APPRECIATION DES VIANDES
DANS LES PAYS DU MARCHE COMMUN

**Comparaison
des règlements d'appréciation
des viandes
dans les pays du Marché Commun**

THÈSE

présentée à la

FACULTE de MEDECINE et de PHARMACIE de LYON

et soutenue publiquement le 9 juin 1961

pour obtenir le grade de DOCTEUR-VETERINAIRE

par

Bernard TOSTAIN

né le 7 janvier 1930 à EL BIAR (Algérie)



IMPRIMERIE MOLIERE
71, rue Molière - LYON

1961

PERSONNEL ENSEIGNANT DE L'ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE LYON

Directeur	M. TAPERNOUX
Directeur honoraire	M. JUNG
Professeur honoraire	M. CUNY

PROFESSEURS

Physique et Chimie biologiques, Pharmacie, Toxicologie, Hygiène et Inspection du lait	M. TAPERNOUX
Anatomie descriptive, Anatomie appliquée	M. BARONE
Physiologie, Pharmacodynamie, Thérapeutique, Matière médicale	M. BOST
Histologie, Embryologie, Tératologie, Anatomie pathologique, Inspection des aliments d'origine animale	M. LUCAM
Zoologie appliquée, Botanique appliquée, Parasitologie	M. EUZEBY
Technique chirurgicale, Pathologie chirurgicale ..	M. COLLET
Propédeutique, Sémiologie et Pathologie des Monogastriques, des Oiseaux et Ruminants, Législation Vétérinaire	M. FLORIO
Pathologie médicale du bétail et des Animaux de basse-cour	M. COTTEREAU
Pathologie de la reproduction, Obstétrique	M. BERTRAND
Pathologie générale et Microbiologie, Maladies légalement contagieuses et Police sanitaire	M. JOUBERT
Agronomie, Economie rurale, Zootechnie générale et génétique, Ethnologie, Hygiène, Alimentation	M. JEAN-BLAIN

CHEFS DE TRAVAUX

MM. MAGAT, FERNEY, FLACHAT, RUCKEBUSCH : Agrégés

MM. BUSSIERAS, OUDARD, PAVAUX

Assistants : VAN HAVERBEKE, CLAUDE

EXAMINATEURS DE THESE

Président : M. ROCHE

Premier Assesseeur : M. FLORIO

Deuxième Assesseeur : M. JOUBERT

La Faculté de Médecine et l'Ecole Nationale Vétérinaire déclarent que les opinions émises dans les dissertations qui leur sont présentées doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner ni approbation, ni improbation.



A MON PERE, A MA MERE

A MES FRERES ET SŒURS

A TOUS MES AMIS



Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41553627_0047

A MONSIEUR LE PROFESSEUR ROCHE

de la Faculté de Médecine de Lyon

Qui nous fait le très grand honneur
de présider le Jury de notre thèse.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR FLORIO

de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon

Avec l'expression de nos respectueux remerciements pour avoir bien voulu accepter la supervision de notre travail.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR JOUBERT

de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon

Témoignage de notre respectueuse gratitude pour l'enseignement vivant qu'il nous a prodigué.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR LUCAM
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon

Avec l'expression de notre respectueuse gratitude pour l'accueil qu'il nous a réservé dans son laboratoire.

A MONSIEUR L'AGRÉGÉ FLACHAT
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon

Qui nous a inspiré le sujet de notre thèse, nous a conseillé, et aidé avec diligence, tout au long de son élaboration.

Qu'il veuille bien trouver ici l'expression de notre vive gratitude.

INTRODUCTION

La viande de boucherie, c'est-à-dire celle des bovins, caprins, ovins, équins et porcins domestiques normalement et communément élevés en vue de l'alimentation humaine, n'est pas une denrée indispensable. Mais elle constitue pour l'homme, sous une forme appétissante et très digeste, l'une des meilleures sources des protéines variées que son organisme nécessite.

De tous temps, elle a été un produit recherché mais aussi redouté : l'homme a bien vite aperçu les dangers qu'une viande insalubre représentait pour le consommateur. La lente évolution des méthodes d'abatage et des règlements d'inspection des viandes en témoigne.

De nos jours, la connaissance plus précise de l'épidémiologie des maladies transmises par les viandes, l'élargissement incessant de la liste des zoonoses suffisent à justifier l'effort poursuivi dans le domaine de l'inspection des viandes. Protecteur de la santé du consommateur, rouage essentiel de la police sanitaire des maladies animales, un service spécialisé d'inspection des viandes a été instauré dans la plupart des pays.

Dans quelle mesure, dans quels cas, dans quelles conditions la carcasse d'un animal peut-elle être admise à la consommation ? Il appartient aux agents qualifiés de ces services d'en décider. Beaucoup de nations ont orienté,

réglementé même, l'action de ces agents et jeté les bases de leurs éventuelles décisions dans des Codes d'Inspection des viandes.

*
* *

L'instauration par le Traité de Rome du Marché Commun entre six pays européens (Allemagne fédérale, Belgique, France, Italie, Luxembourg, Pays-Bas) a eu, et aura pour effet, un accroissement des échanges de viandes entre les signataires.

Or, bien que théoriquement l'esprit et les buts soient les mêmes, chacun de ces pays possède sa propre réglementation, reflet de son tempérament national, de ses moyens et nécessités agricoles et économiques, de ses problèmes sanitaires, des moyens dont il dispose.

Il nous a semblé intéressant d'étudier ces règlements. Le code Danois ayant été cité en référence par des organismes supranationaux de haute autorité, nous en ferons l'étude préalable.

Après avoir défini les buts et les moyens de l'Inspection des viandes, nous analyserons de façon critique le code Danois puis, par comparaison, ceux des six pays du Marché Commun. Dans un esprit de synthèse, nous tenterons de dégager les grandes lignes d'un projet d'harmonisation des réglementations.

I - OBJET, MOYENS ET SANCTIONS DE L'INSPECTION DES VIANDES INTERET D'UNE REGLEMENTATION

L'homme, comme tout organisme vivant, ne survit dans son milieu que grâce à l'équilibre constant de ses défenses et des multiples agressions dont il est l'objet de la part du monde extérieur. Il convient, au premier chef, que les aliments qu'il ingère ne soient pas ou soient le moins possible une source de troubles et au contraire qu'ils soient au maximum digestes et assimilables.

Par ailleurs, l'homme doit trouver sa nourriture au meilleur prix, l'éleveur obtenir la juste récompense de son labeur.

A) BUTS DE L'INSPECTION DES VIANDES

Sur le plan national et international, l'Inspection des Viandes a donc un triple rôle à jouer :

- protection de la santé de l'homme consommateur,
- protection de la santé animale, par le jeu du dépistage, à l'abattoir, des maladies animales transmissibles,

— protection de l'économie agricole par la mise en circulation du plus grand nombre possible des carcasses et abats soumis à l'inspection.

J.-P. Le Clezio, dans sa thèse de Doctorat vétérinaire (1) a dressé le bilan des pertes entraînées par les saisies de viandes et abats en France. Seuls les deux premiers points seront donc envisagés ici.

a) **INSPECTION DE SALUBRITE**

Elle vise essentiellement, dans le cadre de l'hygiène publique, à la protection du consommateur.

Il importe d'éliminer toute viande ou tout abat susceptible, par ingestion ou manipulation, d'être une source de contagion ou d'accident toxique pour l'homme. En outre, le consommateur doit trouver en la viande les qualités substantielles et organoleptiques qu'il est en droit d'exiger. Seront donc aussi écartées de la consommation, au moins en l'état de nature, certaines viandes qualitativement insuffisantes.

1) **Dépistage et éradication des zoonoses**

Dans l'état actuel de nos connaissances (2), on peut en donner la liste suivante :

— Zoonoses contractées par manipulation de viandes ou produits animaux :

- charbon bactérien
- Tuberculose
- Brucelloses
- Rouget du porc
- Pasteurelloses
- Rage

— Zoonoses contractées par voie intestinale :

- Salmonelloses
- Shigelloses
- Pasteurelloses
- Tuberculose
- Listerellose
- Rouget du Porc
- Leptospiroses
- Toxoplasmose
- Sarcosporidiose
- Tœniasis
- Echinococcose.

Cette liste, non limitative, comprend toutes les infections ou infestations dont la transmission à l'homme par des viandes ou produits carnés a été observée. Il est évident que leur fréquence est très variable, mais toutes peuvent se rencontrer et, partant, représentent de graves dangers pour le consommateur. Les carcasses et abats d'animaux atteints ou contaminés doivent faire l'objet de mesure de saisie ou, pour le moins, de stérilisation contrôlée.

2) Dépistage des viandes « dangereuses »

Il est difficile d'en donner une définition précise. Leur nocivité pour le consommateur peut reconnaître plusieurs origines. Les agents pathogènes sont de nature variable, biologique ou chimique. Le dépistage de ces viandes, fort délicat, nécessite une haute technicité, une longue pratique de l'Inspection des Viandes.

On peut distinguer des viandes et abats vecteurs d'agents infectieux ou toxi-infectieux et des viandes et abats vecteurs de toxiques chimiques.

Dans la première catégorie figurent les carcasses et abats susceptibles de provoquer, chez le consommateur, des phénomènes de toxi-infection ou d'intoxication.

La contamination des carcasses peut se produire ante-mortem ou post-mortem. Les contaminations ante-mortem sont le fait d'infections localisées, régionales ou générales. Les plus redoutables sont les affections du tractus digestif et du tractus génital : de nombreux germes, saprophytes banaux, peuvent, à la faveur d'un trouble apparemment bénin, essaimer par voie sanguine et polluer la carcasse. L'expérience a montré, par contrôle bactériologique des viandes, que cette étiologie pouvait être retenue dans nombre de cas de toxi-infection d'origine carnée par salmonella ou autres entérobactéries notamment. Les contaminations post-mortem trouvent leurs sources dans une mauvaise hygiène de l'abatage (Salmonelloses) des manipulations et de la conservation. (Salmonelloses, Staphylococcoses, Botulisme, etc...). La détection des viandes polluées est particulièrement malaisée : la prophylaxie, par les mesures d'hygiène, est seule vraiment efficace en ce domaine.

Dans la deuxième catégorie, on rencontre des viandes et abats provenant d'animaux ayant fixé dans leurs tissus certaines substances toxiques. L'origine en est le plus souvent l'empoisonnement accidentel, l'animal ayant ingéré des quantités importantes de raticides, insecticides, fongicides, herbicides, ou autres produits de synthèse dont l'utilisation en agriculture est en pleine extension. En général, si l'empoisonnement est massif, il détermine des troubles cliniques graves justifiant un abatage d'extrême urgence et une attention toute particulière de la part du

vétérinaire-inspecteur. Plus redoutables sont les empoisonnements légers difficiles à dépister : les doses de toxiques fixés dans l'organisme sont alors très faibles et sans danger pour l'homme. Il suffit alors d'éliminer les principaux centres d'élection des toxiques, c'est-à-dire les viscères, y compris les centres nerveux. Mais survient dans certains cas une fragilisation de la barrière intestinale avec essaimage des germes saprophytes fécaux. Il importe alors de pratiquer un contrôle bactériologique de la viande.

3) **Elimination des viandes « répugnantes »**

On observe assez fréquemment des animaux porteurs de lésions rigoureusement localisées (traumatismes, tumeurs bénignes, etc.) ou généralisées (traumatismes multiples, cancers, ictère non infectieux, etc.) ou souillées lors de la préparation, des manipulations ou du stockage. Sans qu'elles puissent être sources de dangers pour le consommateur, elles ont un aspect tel qu'elles ne peuvent être présentées à la vente.

Dans ce cas, l'inspection vise à éliminer tout ou partie de ces carcasses, dont certaines pourront servir à l'alimentation des animaux sauvages (ménagerie, élevages de visons, piscicultures, etc...).

4) **Elimination des viandes « insuffisantes »**

L'élevage intensif, à spécialisation poussée, tel qu'il est pratiqué en certains pays (Etats-Unis d'Amérique, Argentine, etc...), distingue nettement plusieurs catégories de cheptel : les animaux de boucherie, dont la brève vie s'achève dans les abattoirs, les troupeaux laitiers, dont les animaux, en fin de carrière, sont soit destinés à l'équarissage, soit engraisés en vue de la boucherie, les élevages de reproducteurs, animaux d'élite, sacrifiés seulement en fin de carrière et après engraissement.

Dans nos pays de polyculture, l'élevage familial est souvent peu important. Pour des raisons économiques évidentes, le fermier sera tenté de livrer à l'abattoir des animaux en mauvais état général, épuisés par de nombreuses gestations et lactations, un trop long travail et qu'il serait trop onéreux de « remettre en état ».

On observe donc dans les abattoirs des carcasses saines mais dépourvues de graisse, dont les masses musculaires sont insuffisamment développées. Ne présentant pas les qualités substantielles, les propriétés organoleptiques requises, indignes de figurer à l'étal du boucher, elles sont retirées de la consommation en nature. Certaines, pêchant par défaut d'engraissement, sont réservées à la fabrication de produits manipulés (saucissons, salamis, etc...). Dans certains pays (Allemagne Fédérale) la vente directe en est autorisée sur des marchés particuliers, dits de bas-étal, annexés aux abattoirs.

b) INSPECTION SANITAIRE

Elle a pour but la protection du chaptel contre les affections transmissibles.

L'abattoir est le lieu idéal pour dépister les maladies viriennes, bactériennes et parasitaires, et par là-même, pour en dresser la liste statistique et en déterminer la fréquence relative.

L'inspecteur-vétérinaire constitue donc un maillon essentiel de toute police sanitaire, de toute prophylaxie collective organisée.

B) MOYENS ET SANCTIONS DE L'INSPECTION DES VIANDES

Codifiés ou non, les moyens et sanctions de l'inspection des viandes fraîches, varient très peu d'un pays à

l'autre ; ils sont le fruit, la conséquence logique de l'expérience.

a) **MOYENS**

Il serait hors de propos d'entrer dans les détails de la technique de l'inspection. Les principaux temps de l'inspection, sont, par ordre chronologique :

- l'examen sur pieds, véritable examen clinique, visant au dépistage des animaux malades ou suspects de maladie dont l'abatage n'est autorisé que sous conditions (isolement, lazaret, abattoir sanitaire, etc...) ou interdit (clos d'équarissage) ;
- l'examen post-mortem, étape cruciale de l'inspection, au cours de laquelle sont examinés la carcasse, les abats et issues ;
- l'examen de laboratoire, appoint souvent déterminant à l'examen après abatage.

Du faisceau des observations réunies lors de ces examens, l'inspecteur doit tirer parti pour déterminer sa décision, prendre les sanctions qu'il juge bonnes et dont il est seul responsable.

b) **SANCTIONS**

1) **Estampillage**

Par l'apposition d'une marque spéciale, indélébile, le vétérinaire-inspecteur reconnaît et signifie que l'animal, au moment de l'inspection, est reconnu propre à la consommation.

Dans certains cas, les viandes peuvent être soumises à une marque particulière en restreignant la commercialisation (fabrication, bas-étal, stérilisation préalable, etc.).

2) Consigne

Cette mesure, temporaire, peut s'appliquer lorsqu'il apparaît nécessaire de pratiquer des examens particuliers ou pour assurer la stérilisation, notamment par l'exposition prolongée au froid, de certaines viandes (ladrerie bovine, etc...).

3) Saisie

Totale ou partielle, elle intéresse la carcasse ou les viscères. Sans en retirer la propriété au détenteur, elle interdit la livraison à la consommation de toute viande, tout abat jugé insalubre. Le propriétaire doit en assurer la destruction.

Dans certains cas (maladies légalement contagieuses) le prononcé de la saisie est suivi d'une dénaturation, voire d'une destruction autoritaire des pièces saisies.

4) Récupération

Elle peut être envisagée dans certains cas particuliers, sous conditions et surveillance sanitaires, pour l'alimentation de l'homme ou des animaux.

5) Mesures sanitaires

Elles sont diverses et variables avec les maladies dé-pistées. Elles vont de la seule déclaration aux autorités compétentes, à la désinfection obligatoire des locaux et objets contaminés, etc...

CONCLUSION

Le rôle du vétérinaire-inspecteur est multiple et complexe. Pour répondre à la nécessité en protéines animales qui règne dans le monde, au devoir moral d'assurer une juste rétribution du producteur, il lui appartient d'autoriser la consommation directe ou la récupération de la

plus grande quantité possible des animaux de boucherie soumis à son inspection.

Par ses connaissances techniques, il doit déterminer les possibilités de danger que présentent ces viandes pour l'éventuel consommateur, les qualités intrinsèques minimales requises pour une viande de boucherie, la présence éventuelle de caractères rendant cette viande indigne de figurer à l'étal du boucher. En outre, il intervient dans le dépistage et la déclaration de certaines maladies contagieuses.

Il est évident que l'acte du vétérinaire-inspecteur échappe à toute tentative de systématisation. S'il est possible d'enfermer une maladie, une affection, une lésion, voire une altération dans un cadre nosologique rigide, il est impossible d'user de même procédure avec un « malade » ou un suspect de maladie. Or, tout animal de boucherie présenté à l'inspection doit être, par souci de sécurité, considéré comme suspect. C'est pourquoi, dans certains cas, un public non averti peut s'étonner de la divergence des décisions prises par des vétérinaires-inspecteurs dans des cas apparemment identiques.

Cependant il apparaît souhaitable que soient codifiées les techniques d'inspection, ce qui est relativement aisé.

La codification réglementaire des motifs de saisie est plus délicate. Au moment où s'ouvrent les frontières au marché des viandes, il convient de connaître l'état actuel de cette réglementation dans les pays du Marché Commun, par comparaison au Code Danois pris pour exemple.

II - CHOIX ET CRITIQUE D'UN RÉGLEMENT TYPE : LE CODE DANOIS

Bien qu'ayant un même objet, un même but, les codes ou réglementations d'inspection des viandes des pays du Marché Commun présentent de notables différences de conception.

Pour mieux les comprendre, les analyser, il semble judicieux de faire choix d'un exemple : le code Danois. Celui-ci a été publié en annexe d'un important ouvrage « l'Hygiène des Viandes » (3) publié en 1958 par l'Organisation Mondiale de la Santé, à la suite d'un colloque F.A.O./O.M.S. sur l'hygiène des viandes qui a tenu ses assises à Copenhague en 1954.

On est en droit de penser que la publication sous le patronage d'organismes supérieurs d'incontestable autorité d'un règlement particulier, revient à le citer sinon comme modèle, du moins comme référence. C'est dans ce sens qu'il en est fait choix pour prélude à l'étude des réglementations des pays du Marché Commun.

A) CONCEPTION - TENEUR

La réglementation des motifs de saisie constitue partie des « Instructions concerning Meat Inspection » du

30 décembre 1949, émanant du Ministère Danois de l'Agriculture.

Divisés en 21 articles, groupés en huit chapitres, il comprend six parties essentielles. L'une définit les sanctions, les cinq autres les motifs de saisie.

a) **SANCTIONS**

L'article 16 prévoit quatre types de sanctions :

- la saisie totale
- la saisie partielle
- l'acceptation sous réserve (traitement thermique, congélation)
- l'acceptation sans réserve, c'est-à-dire l'estampillage.

b) **MOTIFS DE SAISIE**

1) **1^{re} partie** (articles 17 à 20)

Ils prévoient la conduite à tenir lors de diagnostic de maladies infectieuses : 36 maladies sont énumérées.

Suivant la nature, l'état évolutif de la maladie, l'étendue et le caractère anatomo-pathologique des lésions, l'état général de l'animal, la conduite de l'inspecteur est déterminée.

2) **2^{me} partie** (articles 21 à 23)

Sous 25 rubriques sont réunies des lésions, caractères, anomalies ou altérations divers tels que tumeurs, troubles du métabolisme, maladies par carence, intoxications, odeur, saveur ou coloration anormales.

De la même façon que précédemment, la sanction est fonction de l'origine, de la nature, de l'étendue du trouble et de l'état général de l'animal.

3) **3^{me} partie** (articles 24 à 35)

Avec 73 rubriques, c'est la partie la plus importante. On ne peut mieux la décrire qu'en disant qu'elle est un résumé, un schéma, une table des matières d'anatomie pathologique spéciale des animaux de boucherie. Chaque appareil, chaque organe est passé en revue et pour chaque lésion ou affection, la conduite est basée sur les critères précédemment exposés (nature, étendue, etc...).

4) **4^{me} partie** (article 36)

Plus claire, plus précise, elle mentionne la conduite dans les cas de parasitoses internes, réunis sous 11 rubriques.

5) **5^{me} partie** (article 37)

Très laconique, cet article concerne les animaux abattus d'urgence ou morts d'accident ou de maladie.

B) **ETUDE CRITIQUE**

Il convient d'insister, avant d'entreprendre une critique qui pourra paraître sévère, sur la valeur incontestable de la réglementation Danoise. Elle peut, à de nombreux titres, être considérée comme l'une des meilleures actuellement en vigueur, si ce n'est la meilleure. Cependant, elle comporte des lacunes et, dans un louable désir de systématisation, devient souvent touffue. Mais c'est surtout sa conception qui paraît critiquable.

a) **CRITIQUE GENERALE**

Deux remarques, en apparence contradictoires, s'imposent: cette longue liste d'affections, troubles, anomalies, altérations ou lésions, est trop longue, trop précise mais elle est aussi et obligatoirement incomplète.

L'application à la lettre de cette réglementation place souvent le vétérinaire-inspecteur dans l'obligation formelle de porter un diagnostic étiologique précis. Dans beaucoup de cas cela est impossible. La conjonction des signes cliniques et des lésions observées est insuffisante. Les recherches de laboratoire devant être sanctionnées par une réponse rapide (dans les deux à trois jours) sont forcément incomplètes, imprécises. La synthèse de ces éléments permet, dans la quasi totalité des cas, d'orienter le diagnostic, non de le préciser. Il semble donc excessif d'exiger du spécialiste, même le plus averti, de certifier un diagnostic de certaines maladies. Il en est ainsi pour la méningo-encéphalite enzootique des bovidés, l'encéphalo-myélite infectieuse du cheval, la salmonellose, etc...

Le système de classification en maladies d'une part, lésions spécifiques d'un appareil d'autre part, offre aussi l'inconvénient de provoquer des redites. Dans le premier cadre figurent les salmonelloses, les pasteurelloses. Dans le second, la pleuro-pneumonie du porc, la pneumonie aiguë et subaiguë, le catarrhe gastro-intestinal aigu des animaux adultes, l'entérite septique, croupeuse, diphtéroïde ou hémorragique, etc... Or, ce sont là des manifestations fréquentes, bien que non pathognomoniques, d'infection salmonellique ou pasteurellique. D'ailleurs, si le vétérinaire dépiste en outre des lésions généralisées sur la carcasse, il pourra avoir recours à un autre motif de saisie « septicémie », prévu dans le cadre des maladies infectieuses.

Dans le même ordre d'idée, comment choisir, comment distinguer les motifs suivants :

Inflammation aiguë du cerveau et des méninges, encéphalite et méningite chronique, affection de la moelle épinière et des méninges rachidiennes, états de folie ?...

On pourrait multiplier les exemples d'une telle sur-

abondance de motifs désignant des affections non différenciables dans les conditions de la pratique courante de l'inspection de salubrité des viandes. C'est cependant là un défaut mineur de cette réglementation qui n'a pour effet que de l'alourdir.

Plus graves sont les lacunes qu'elle présente. Certaines zoonoses (botulisme, leptospirose, shigellose, stomatite vésiculeuse des bovins, aspergillose, etc...), n'y figurent pas. Le diagnostic n'en est pourtant pas plus malaisé que celui de la gourme du cheval, de la peste porcine ou de la salmonellose. Puisque le principe adopté était celui d'une nomenclature, il eut été souhaitable qu'elle fût complète.

Mais le défaut le plus préjudiciable de ce code est de vouloir considérer des maladies, des lésions, isolément et non des animaux malades. On connaît l'aphorisme célèbre : il existe des malades et non des maladies. Le rôle de l'inspecteur consiste à relever des signes cliniques, puis des lésions, d'en apprécier le stade évolutif, le retentissement sur l'état général de l'animal et l'éventualité d'une septicémie ou d'une pollution de la carcasse et des abats. Il ne suffit point d'étiqueter une lésion mais il est fondamental de pouvoir la replacer dans le contexte biologique qu'est l'organisme tout entier. L'examen analytique des lésions conduit à l'élimination des organes ou régions qui en sont porteurs. C'est seulement le raisonnement synthétique, basé sur les connaissances de la pathologie animale, qui permet de déterminer la conduite à tenir vis-à-vis de l'ensemble de l'animal.

Les auteurs du code Danois avaient parfaitement conscience de ce fait, puisqu'à propos de la majorité des lésions énumérées, la conduite prescrite au vétérinaire est fonction de l'état général de l'animal, de l'étendue et du stade évolutif de la lésion, de complications éventuelles, etc... Ces recommandations reviennent, avec peu de va-

riantes, comme un leit-motiv tout au long de l'énumération des cas de saisie. Elles font en outre double emploi avec d'autres motifs généraux, tels que : fièvre, septicémie, pyohémie, anémie générale, etc...

On doit surtout reprocher à ce règlement sa conception analytique qui, par son cadre trop rigide, tend à enlever au vétérinaire-inspecteur tout libre arbitre et place au second plan l'interprétation synthétique des renseignements recueillis au cours des examens successifs de l'animal de boucherie. Une même lésion, suivant son origine, son stade évolutif, son retentissement éventuel sur l'ensemble de l'organisme, l'état général de l'animal, pourra donner lieu, soit à saisie partielle, soit à saisie totale. Sa localisation importe peu : une lésion suppurée, qu'elle siège dans le tissu conjonctif sous-cutané, le poumon, le cœur, les séreuses, un viscère abdominal, une articulation, le cerveau ou tout autre lieu n'a d'importance, en inspection des viandes, qu'en fonction du danger éventuel qu'elle présente pour le consommateur par les complications qu'elle peut déterminer (septicémie, viande congestionnée, etc...). Seul le vétérinaire-inspecteur qualifié est apte à en juger : il convient donc de ne pas imposer, par voie réglementaire, un cadre trop étroit, trop rigide à ses décisions.

b) CRITIQUES PARTICULIERES

Outre les lacunes précédemment mentionnées, certains jugements paraissent excessifs ou, au contraire, trop libéraux. Il serait abusif d'entreprendre la critique systématique de chaque article du code. Seuls quelques cas démonstratifs seront mentionnés.

Pour la coccidiose, la saisie totale est obligatoire. Cette conduite s'impose lors d'entérite hémorragique, source de septicémie par germes, entériques, ou de mauvais

état général. Elle paraît abusive dans les cas de coccidiose débutante ou chronique, sans lésions intestinales graves, l'animal étant en bon état général. Un simple contrôle bactériologique permet d'éliminer tout risque : la saisie des viscères digestifs paraît alors une mesure suffisante.

Il en est de même pour d'autres maladies, telles que peste porcine, dourine, coryza gangréneux des bovins, hémoglobinurie du cheval. L'expérience montre que les carcasses et viscères des animaux atteints sont le plus souvent justiciables d'une saisie partielle seulement.

Inversement, lors d'occlusion intestinale et déplacements de l'intestin, l'estampillage est autorisé « dans les cas bénins non compliqués d'obstruction du colon ou du caecum chez le cheval ». On sait le rôle joué par la consommation de viande d'équidés atteints de troubles intestinaux, même bénins, dans l'étiologie des toxi-infections alimentaires. Le libéralisme de cette prescription devrait, pour le moins, être tempéré par l'obligation d'un contrôle bactériologique de la viande, avec saisie a minima des viscères digestifs.

CONCLUSION

Le règlement danois, remarquablement étudié, peut être considéré comme l'un des plus complets, des mieux conçus, des règlements en vigueur dans les pays ouest-européens.

Cependant sa conception analytique en fait un code alourdi par de nombreuses redites, grevé de quelques lacunes, excessif pour certaines décisions.

Il présente en outre le grave inconvénient de placer au premier plan l'examen de lésions localisées à un appareil, leur état évolutif, leur nature, leur retentissement sur l'organisme n'intervenant que secondairement. C'est

subordonner la pathologie générale à la pathologie spéciale. Le rôle du vétérinaire-inspecteur est au contraire de ne juger de l'importance d'une lésion que par les conséquences qu'elle peut avoir sur la salubrité de la carcasse et des abats.

Le code danois, négligeant la synthèse au profit de l'analyse, impose aux décisions de l'inspection un cadre trop étroit et trop rigide.

III - LES REGLEMENTS DES PAYS DU MARCHÉ COMMUN

L'intensification des échanges de produits agricoles entre les pays du Marché Commun a déjà posé de nombreux problèmes non seulement économiques mais sanitaires. La diversité des législations, et partant de l'attitude des services d'inspection, a provoqué quelques incidents dont la grande presse a fait état. Sans nul doute il apparaît souhaitable et possible d'en éviter la répétition, au prix d'une uniformisation des techniques et des sanctions de l'inspection. Il est vraisemblable que les signataires du Traité de Rome devront aboutir à un concordat sur ces différents points.

L'étude qui suit a pour objet de faire l'analyse des règlements en vigueur dans les six pays partenaires du Marché commun, de les comparer au règlement Danois, d'en faire éventuellement la critique.

1 - ALLEMAGNE FEDERALE

L'inspection des viandes fraîches et frigorifiées est régie par la Loi du 29 octobre 1940, complétée par l'ordonnance du 1^{er} novembre 1940 et les règlements d'exécution A B C D E et F (4).

A) CONCEPTION - TENEUR

Très détaillée, la législation allemande est aussi fort complexe. Si tous les textes suscités sont consacrés à l'inspection des denrées alimentaires d'origine carnée, c'est le règlement d'exécution A (en abréviation A B A) en particulier qui traite des viandes.

Ce texte est divisé en nombreux paragraphes eux-mêmes subdivisés en un nombre variable d'alinéas.

On doit remarquer qu'on observe de nombreuses redites et, qu'en dehors de points clairement définis, la conduite du vétérinaire, dans de nombreux cas, repose sur l'interprétation conjuguée de plusieurs paragraphes ou alinéas. Résumer et tenter d'ordonner l'ensemble est donc malaisé. Toutefois les règles générales qui découlent de l'étude de cette réglementation apparaissent assez clairement.

a) SANCTIONS

Elles sont de cinq ordres :

1°) Saisies totales (A B A § 32).

2°) Saisies partielles. La sanction se trouve ici très nuancée : on saisira dans certains cas, viscères et carcasse

à l'exception de la graisse (A B A § 33) dans d'autres, parties des carcasses ou régions ou viscères lésés ou lésions seules (A B A § 34 et 35).

- 3°) Acceptation sous condition (A B A § 36) : les viandes ne pouvant être livrées à la consommation qu'après un traitement préalable défini (stérilisation par le froid ou la chaleur ou autres procédés).
- 4°) Déclaration de moindre valeur (A B A § 47) : réservée à certaines viandes dont la vente ne peut se faire qu'en bas-étal.
- 5°) Estampillage.

b) MOTIFS DE SAISIE

La classification des motifs de saisie repose sur la sanction elle-même, c'est-à-dire sur l'étendue de la saisie.

De ce fait, une même affection, une même maladie, un même état de la carcasse et des viscères est souvent mentionné sous différentes rubriques suivant son étendue, son stade évolutif, les lésions d'autre nature qui l'accompagnent.

Les auteurs de la réglementation allemande, pour avoir voulu adopter ce système de classification tout en tenant compte des variations multiples des tableaux anatomo-cliniques des affections animales en ont fait un texte lourd, confus, difficile à mettre en œuvre. Il ne paraît pas possible d'en donner un bref résumé sans commettre quelques excès d'interprétation. Toutefois, ils ne trahissent nullement l'esprit du législateur.

On peut ainsi distinguer 19 cas de saisie totale, 22 de saisie partielle, 13 d'acceptation sous condition et 5 de déclaration de moindre valeur.

B) ETUDE CRITIQUE

La conception de la réglementation allemande étant connue, sa critique générale faite, il importe de comparer sa teneur à celle du règlement danois.

a) Saisies totales

Dans certains cas, le règlement allemand est plus explicite, plus sévère que le règlement danois, dans d'autres il l'est moins.

C'est ainsi que la saisie totale est imposée dans les cas de Grippe du porc, Maladie de Teschen, Charbon symptomatique dans les espèces autres que les bovidés, Hydrocachexie, Cachexie consécutive à une maladie, Putréfaction. Or, ces cas ne figurent pas explicitement dans le règlement danois. Il est évident qu'au Danemark la saisie est cependant prononcée, le vétérinaire-inspecteur faisant interprétation et usage de motifs tels que, pneumonie aiguë ou subaiguë, inflammation aiguë du cerveau et des méninges, septicémie, anémie généralisée, etc...

On connaît trop les difficultés que présentent le diagnostic clinique ou nécropsique d'affections telles que la grippe du porc ou la maladie de Teschen pour ne pas douter de l'impossibilité d'appliquer ces dispositions de la législation allemande.

Dans d'autres cas, le législateur allemand est beaucoup plus libéral que son homologue danois. La saisie totale n'est pratiquée, lors de peste porcine avérée, que si l'on observe des lésions des muscles ou de la graisse. Il serait souhaitable que, dans les cas où n'apparaissent pas ces lésions, la carcasse soit soumise à un contrôle bactériologique. De même la saisie totale des carcasses d'animaux tuberculeux n'est explicitement prévue que si l'animal est cachectique. C'est faire preuve de trop peu de sévérité au regard du danger que présentent les viandes

tuberculeuses pour le consommateur humain. Enfin il est aussi étonnant que le Charbon bactérien localisé du porc ne donne lieu qu'à saisie partielle : c'est méconnaître les possibilités de sa transmission à l'homme tant par manipulation que par ingestion.

b) Saisies partielles

A la lecture des § 33, 34 et 35, on est frappé par le libéralisme des conceptions allemandes de la salubrité des viandes. Il ne fait aucun doute que le but du législateur a été de permettre la commercialisation des plus grandes quantités possibles de graisses animales et de viandes dûment stérilisées. Il serait fastidieux d'entrer dans le détail : quelques exemples justifieront cette opinion.

Lors de parasitisme (cysticercose, sarcosporidiose, distomatose, trichinose, etc...), la graisse est toujours récupérée, les lésions extirpées par parage. La récupération des carcasses trichinées est même autorisée, sous réserve de stérilisation. De même lors de péripneumonie bovine, la saisie n'est prononcée qu'en présence de signes de septicémie.

Ces mesures s'imposaient peut-être, il y a vingt ans, l'Allemagne souffrant alors d'une manifeste pénurie de corps gras. Aujourd'hui qu'elle peut compenser sa sous-production par des importations en provenance des Etats-Unis d'Amérique, d'Argentine ou de France, elle devrait renforcer la sévérité de sa législation.

c) Acceptation sous condition

On retrouve dans cette rubrique les graisses récupérées et soumises à fusion. Aux observations précédentes, on peut ajouter quelques réserves concernant la quantité et la qualité des matières grasses obtenues. Elles provien-

nent en effet d'animaux atteints de maladies chroniques, souvent cachectisantes.

Il est plus surprenant encore de voir autoriser la récupération, après stérilisation thermique, des carcasses d'animaux tuberculeux présentant des lésions significatives de généralisation hémato-gène (tuberculose miliaire aiguë). Cette disposition légale peut être justifiable en période de pénurie grave et sous réserve d'une surveillance vétérinaire rigoureuse des opérations de parage, préparation et stérilisation des viandes. Elle ne l'est plus dans un pays de forte économie, capable, si besoin est, de consacrer un important budget à l'importation de viandes saines.

d) Déclaration de moindre valeur

Elle est une conséquence de l'existence du commerce de bas-étal. Sont admises à la vente des viandes présentant des caractères organoleptiques insuffisants ou des altérations de saveur, de couleur, de consistance, etc...

A la vente en nature ainsi autorisée en Allemagne, serait préférable l'utilisation pour la fabrication de conserves stérilisées à haute température du type corned-beef.

CONCLUSION

Le règlement allemand demande à être modifié.

Etabli au moment où le pays en guerre, connaissait de graves difficultés de ravitaillement, il est beaucoup trop libéral.

Pour avoir voulu être systématique autant que précis, il est peu clair, complexe tout en comportant beaucoup de lacunes et de répétitions.

Conçu, comme le code Danois, suivant un esprit analytique, il donne la primauté à la conduite du vétérinaire.

Mais il est illusoire de tenter de donner une liste complète des motifs pouvant justifier telle ou telle décision. C'est méconnaître l'infinie complexité des cas offerts à la sagacité et au savoir des vétérinaires-inspecteurs. C'est tantôt leur imposer des décisions excessives, tantôt les livrer à leur libre décision. La réglementation allemande parfois dépasse son but, souvent ne l'atteint pas.

2 - BELGIQUE

L'inspection des viandes de boucherie est réglementée en Belgique par la Loi du 5 septembre 1952 et l'Arrêté royal du 9 mars 1953 (5).

A) CONCEPTION - TENEUR

Dans son ensemble, l'arrêté royal belge du 9 mars 1953 définit les conditions techniques et administratives de l'inspection des viandes de boucherie. Les modalités des saisies sont prévues dans les articles 23, 25 et 26.

Les cas dans lesquels les viandes, graisses, abats, etc., doivent être déclarés impropres à la consommation sont rassemblés dans l'annexe 2 de l'arrêté suscité. La conception générale s'inspire autant du code danois que de la législation allemande.

a) SANCTIONS

Cinq sont prévues.

- 1°) L'estampillage (art. 25), sanction de l'acceptation sans condition.
- 2°) La saisie totale obligatoire.
- 3°) La saisie totale possible mais non obligatoire, suivant la nature et l'étendue des maladies ou altérations.
- 4°) La saisie partielle.
- 5°) L'acceptation sous réserve de stérilisation.

On retrouve ici des dispositions analogues à celles du code danois.

b) MOTIFS DE SAISIE

L'annexe 2, portant nomenclature des motifs de saisie est divisé en quatre chapitres.

Le chapitre premier donne la liste des maladies ou altérations entraînant la saisie totale dans tous les cas. Il comprend trois paragraphes. Le paragraphe A fait mention de troubles ou anomalies divers réunis sous sept articles : viandes provenant d'animaux morts, viandes saigneuses, viandes d'animaux éviscérés tardivement, d'animaux empoisonnés, ayant reçu certains médicaments conférant une odeur anormale, fœtus et nouveaux-nés. Le paragraphe B, en huit articles, impose la saisie de viandes dangereuses (septicémie, pyohémie) ou répugnantes ou insuffisantes (souillures étendues, ictère, tumeurs multiples, couleur, odeur anormales, émaciation, infiltration généralisée du tissu conjonctif, putréfaction, etc...). Le paragraphe C énonce 19 maladies donnant lieu à saisie. Enfin le paragraphe D ordonne la saisie lors de contrôle bactériologique défavorable.

Le chapitre II consacre une importante première partie, très détaillée, aux saisies totales et partielles et à la stérilisation éventuelle des viandes d'animaux tuberculeux. Les huit autres parties de ce chapitre sont consacrées à diverses affections : ladrerie, sarcosporidiose, gourme, maladies du porc, accidents intestinaux et accident du part, hémoglobinurie, botulisme, animaux abattus d'urgence ou morts accidentellement.

Le chapitre III prévoit les cas où la stérilisation peut être appliquée.

Le chapitre IV et dernier, très bref, détermine les saisies partielles.

B) ETUDE CRITIQUE

Il faut avant tout porter à l'actif du règlement belge sa très grande clarté. Il est simple, bien ordonné, d'interprétation aisée. Laconique mais précis, il a le grand mérite, mais aussi le tort d'être, sauf pour la tuberculose, peu détaillé.

Cependant il comporte des lacunes. Le chapitre premier dans son ensemble est bien conçu. Mais certaines mesures prévues au chapitre II paraissent critiquables. Par exemple, lors de rouget du porc, de peste porcine, de broncho-pneumonie et d'entérite infectieuse du porc, il est possible d'admettre les viandes à la consommation « à condition que les affections sus-mentionnées soient à leur début, c'est-à-dire qu'il n'y ait pas d'infiltration jaunâtre du lard ou que les lésions soient locales et que la viande ait bon aspect ». Or, c'est précisément à la période de début que ces maladies sont au stade septicémique. Il importerait d'imposer, pour le moins, un contrôle bactériologique préalable. De même, lors d'abatage d'urgence ou de mort accidentelle, seule une mise en observation de vingt quatre heures est prescrite. Là encore, il serait souhaitable d'imposer un contrôle bactériologique de la viande.

Quant au chapitre IV, en trois articles, il veut définir les motifs de saisies partielles. En fait, il ne précise ni l'étendue exacte, ni les causes à retenir pour justifier une telle décision. A la fois trop vague et trop précis, il perd toute valeur.

CONCLUSION

De conception très proche de celle de la législation allemande, l'arrêté belge a le grand mérite d'être bref et clair.

Mais il ne fait mention que d'un certain nombre d'affections, altérations ou anomalies, devant, comme le code Danois, réserver à l'inspecteur la possibilité de saisir pour des motifs très généraux (septicémie, émaciation) dans tous les cas non spécifiés et pourtant justifiables d'une saisie.

Malgré la sobriété de sa présentation dont on pouvait espérer l'efficacité, il ressort que l'arrêté belge, comme les règlements danois et allemands, impose un cadre trop étroit, trop strict, trop systématique au vétérinaire-inspecteur.

3 - ITALIE

L'inspection des viandes en Italie est régie par le règlement n° 3298 du 20 décembre 1928, en particulier par ses articles 16 à 27, 31 et 32.

A) CONCEPTION - TENEUR

Ce règlement codifie les conditions de l'abatage, la technique d'inspection et, en quelques articles, la conduite particulière imposée dans certains cas de maladies, affections, anomalies ou altérations.

a) SANCTIONS

Outre les sanctions prévues par les réglementations allemande et belge, y compris la destination au bas-étal, l'administration italienne porte l'interdiction d'abatage des animaux atteints de certaines maladies contagieuses. En réalité, il s'agit d'une interdiction d'introduction des animaux dans les salles d'abatage lors du diagnostic clinique d'une des maladies mentionnées. Ces animaux doivent être dirigés sur un clos d'équarrissage.

Sont soumis à cette règle les animaux reconnus cliniquement atteints ou suspects de rage, charbon bactérien, charbon symptomatique, gangrène emphysemateuse, morve, pleuro-pneumonie exsudative et peste bovine.

Cette mesure offre le double avantage de respecter la police sanitaire et l'inspection de salubrité.

b) MOTIFS DE SAISIE

Le législateur italien se montre beaucoup moins sévère que ses homologues danois, belge et allemand.

La saisie totale n'est prévue que dans un nombre restreint d'affections ou anomalies : putréfaction, odeur ou saveur persistant à la cuisson, leucoses et cancers à métastases multiples, cysticercose étendue, chevaux à coliques morts ou abattus d'urgence. En outre, en matière de tuberculose, la saisie totale n'est imposée qu'en cas d'insuffisance notoire de la carcasse. Aucun compte n'est tenu du stade évolutif de la maladie tuberculeuse.

Dans tous les autres cas, qu'il s'agisse de maladies contagieuses, parasitaires, d'affections organiques, de cancer, etc..., on pratique des saisies partielles et on dirige sur le bas-étal, avec ou sans stérilisation préalable. La même conduite est appliquée en matière de carcasses tuberculeuses. Seule la trichinose donne lieu à saisie de la viande, le lard pouvant être récupéré par fusion.

B) ETUDE CRITIQUE

D'inspiration assez proche de celle de la loi allemande, le règlement italien apparaît notoirement insuffisant. Justement sévère dans quelques cas (interdiction d'abatage en vue de la consommation), il pêche par un excessif libéralisme.

Il semble que le souci de récupérer le maximum de carcasses ait incliné le législateur à une trop grande mansuétude. Beaucoup de viandes de salubrité douteuse sont ainsi livrées à la stérilisation ou au bas-étal. Cette mesure ne peut et ne doit être considérée que comme un pis-aller, nécessité par la pénurie et précédant un assainissement du cheptel de boucherie.

CONCLUSION

Le règlement italien, déjà ancien, est touffu, peu clair. On peut surtout lui reprocher d'être libéral à l'excès ; il prévoit un très petit nombre de cas de saisie totale. De ce fait, il vise surtout à organiser et codifier la vente au bas-étal et la récupération par stérilisation des viandes douteuses. Ce ne devrait pas être le but essentiel mais seulement une disposition annexe d'une réglementation bien conçue.

4 - LUXEMBOURG

L'appréciation des viandes et autres produits d'origine animale dans le Grand-Duché de Luxembourg est de codification récente : l'ensemble des prescriptions concernant les techniques spéciales (recherches de laboratoire) et les sanctions de l'inspection constitue l'Instruction Ministérielle du 31 décembre 1957.

A) CONCEPTION - TENEUR

Cette instruction ministérielle paraît s'inspirer à la fois du Code Danois et de la législation allemande. Toutes les prescriptions concernant les saisies sont réunies en quatre articles.

a) SANCTIONS

Elles donnent lieu à cinq possibilités :

- 1°) L'estampillage.
- 2°) La saisie totale (art. 1^{er}).
- 3°) L'acceptation sous condition (art. 2) de la carcasse in toto ou de la graisse seule, après stérilisation ou fusion.
- 4°) La déclaration de moindre valeur, avec vente au bas-étal (art. 3).
- 5°) La saisie partielle (art. 4).

b) MOTIFS DE SAISIE

L'article premier, concernant les saisies totales, est subdivisé en quatre parties. La première rend obligatoire

la saisie de viandes d'animaux morts, saignés ou éviscérés tardivement, empoisonnés, dont la viande présente une odeur, couleur ou saveur fortement prononcée et persistante, des viandes fœtales. La deuxième groupe sept cas de saisies de diverses natures (septicémie, cachexie, hydroémie, putréfaction, souillures, ictères, tumeurs multiples). La troisième partie n'est qu'une longue liste de 45 maladies. La dernière partie comporte six cas de saisie totale pour maladie parasitaire. Dans l'ensemble, l'article premier prévoit 63 motifs de saisie totale, en fonction d'une maladie ou d'un état particulier de la carcasse, sanction reposant dans certains cas sur les résultats d'une recherche bactériologique.

L'article 2 autorise la livraison à la consommation des graisses seules, après fusion, dans quelques affections parasitaires peu étendues. Il permet en outre l'estampillage lors de constatation de certaines maladies (rouget, grippe, encéphalo-myélite infectieuse du porc) non accompagnées d'altérations visibles des muscles. Enfin il mentionne la récupération par congélation des carcasses faiblement infestées de vésicules ladriques.

L'article 3 intéresse dix cas de déclarations de moindre valeur, reposant sur des lésions ou troubles généraux localisés ou peu graves, après éventuelles épreuves de laboratoire.

L'article 4, en 22 alinéas, précise quelques cas de saisie partielle d'une très grande variété d'origine et de nature (traumatismes, souillures, tuberculose, tumeurs, etc...).

B) ETUDE CRITIQUE

Les qualités majeures de la réglementation luxembourgeoise sont sa très grande clarté, sa concision. Toutefois, les reproches formulés à l'égard du code Danois

s'appliquent aussi à l'instruction ministérielle en vigueur au Luxembourg.

Comment, en effet, exiger d'un vétérinaire-inspecteur, même avec l'appoint du laboratoire, de porter un diagnostic de listériose ou d'anaplasmose. Seule une recherche de laboratoire, longue parce que minutieuse, permettrait d'y parvenir. Les délais coutumiers impartis à l'inspecteur sont incompatibles avec de telles investigations.

Il est non moins surprenant de voir admettre à la vente au bas-étal les carcasses d'animaux reconnus atteints de botulisme « localisé aux organes de la déglutition ». Il ne paraît pas possible d'affirmer que la toxine neurotrope se soit exclusivement fixée dans une région aussi délimitée.

CONCLUSION :

Le vétérinaire-inspecteur luxembourgeois dispose d'un règlement certainement efficace parce que clair, concis et assez complet.

De conception assez voisine de celle des règlements allemands, de contenu analogue à celui du code Danois, l'instruction ministérielle luxembourgeoise a les qualités et les défauts des uns comme de l'autre. Il est, selon la conception de l'inspection des viandes présentée en introduction, tantôt trop souple, tantôt trop rigide. Il demeure néanmoins l'un des meilleurs règlements en vigueur dans les pays adhérents au Traité de Rome.

5 - PAYS-BAS

Toute la législation concernant les abattoirs, les viandes, produits de viande et autres denrées d'origine animale se trouve réunie en un important opusculé de près de 400 pages publié en 1958 (6). Ainsi tout vétérinaire-inspecteur néerlandais peut-il disposer d'un véritable bréviaire d'inspection des denrées alimentaires. C'est un exemple remarquable d'organisation et de synthèse qui constitue un parfait outil de travail.

Une partie de cet ouvrage est consacrée à l'Arrêté du Ministre des Affaires Sociales et de la Santé Publique, n° 1945 du 5 février 1958, portant codification des saisies.

A) CONCEPTION - TENEUR

Cet arrêté, le plus récent de ceux envisagés, a un plan identique à celui du règlement luxembourgeois. Il en a les qualités et les défauts.

a) SANCTIONS

Elles sont les mêmes que celles prévues au Luxembourg.

b) MOTIFS DE SAISIE

On peut distinguer :

- 1°) 23 cas de saisie totale motivée « par le caractère nuisible ou impropre des carcasses, tel qu'aucun traitement ne puisse les rendre consommables ou par l'absence d'éléments d'appréciation importante ». La liste de ces motifs de saisie diffère sur quelques rares

points de détails seulement de celle offerte par le Code Danois.

- 2°) 19 cas de saisie partielle pour lésions ou altérations localisées ou dépourvues de danger pour le consommateur, les parties non saisies étant vendues au bas-étal ou soumises à stérilisation.
- 3°) 25 cas de stérilisation obligatoire, portant sur les infestations parasitaires et de très nombreuses maladies ne s'accompagnant pas d'anomalies du muscle, du tissu conjonctif ou de la graisse.
- 4°) 24 cas d'assignation au bas-étal, sous surveillance vétérinaire, lorsque les lésions sont minimes ou après contrôle bactériologique favorable.

Il est à noter que le législateur hollandais fait grand compte de l'examen « sur pied » de l'animal et que les constatations cliniques seules déterminent en certains cas la conduite à tenir.

B) ETUDE CRITIQUE

Cette réglementation, de louable inspiration, est complexe, peu claire. Désireux de nuancer ses décisions en fonction de la gravité ou de l'étendue des lésions, de la nature et du retentissement général de l'affection, le législateur n'a pu toujours respecter le plan qu'il avait choisi. Dans ce sens, l'arrêté néerlandais se rapproche du code allemand.

On peut noter aussi la multiplicité et la diversité des cas pour lesquels la stérilisation ou la vente au bas-étal s'imposent. Ces mesures ne constituent que des palliatifs : il faut souligner, une fois encore, que ces pratiques ne devraient plus exister. Si une carcasse est indigne de figurer à l'étal du boucher, elle devrait, quelle que soit la

perte économique qui en découle, être destinée à l'industrie de l'équarrissage. L'excellent état sanitaire général du cheptel hollandais, qui fait honneur aux Pouvoirs Publics, aux Vétérinaires et aux éleveurs de ce pays, devrait faire bannir ce commerce des viandes douteuses.

CONCLUSION

Les Pays-Bas ont le privilège de disposer d'un ensemble de textes réglementaires cohérents et complets.

L'arrêté ministériel du 5 février 1958, portant codification de l'inspection des viandes accorde, à juste titre, une très large place à l'examen des animaux ante-mortem. Mais la classification des motifs de saisie n'échappe pas aux critiques précédemment formulées pour les codes allemand, belge ou luxembourgeois. A la fois trop rigide et trop libérale, cette classification perd en clarté ce qu'elle gagne en précision. Le vétérinaire-inspecteur ne trouve certainement pas en elle le guide sûr mais souple qu'il peut espérer.

6 - FRANCE

De tous les pays du Marché Commun, la France a sans conteste le triste privilège de détenir la législation la plus incohérente et la plus incomplète.

Cela tient au fait que ce sont les Maires qui, en vertu des articles 96 et 97, du Code d'Administration Communale, (7) détiennent tous pouvoirs en matière de police « sur la salubrité des comestibles exposés en vente ». A quelques prescriptions légales près, l'inspection en un lieu déterminé est donc fonction de décisions municipales.

Par ailleurs les départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle sont soumis à l'Arrêté du 21 septembre 1932 (modifié par les arrêtés des 2 août 1934, 18 février 1938 et 10 février 1951) concernant « l'inspection des animaux de boucherie et des viandes et la surveillance du commerce des viandes et de la boucherie ». Il n'y aura pas lieu de revenir sur cette législation propre aux trois départements de l'Est de la France quand on saura qu'elle est, avec de négligeables variantes, calquée sur les textes réglementaires allemands.

Les bases légales de l'inspection de salubrité des viandes en France doivent être recherchées dans un très grand nombre de textes réglementaires. On doit souvent, suivant en cela les références jurisprudentielles, se livrer à une interprétation très large des textes pour dégager une ligne de conduite en la matière.

A) CONCEPTION - TENEUR

En l'absence d'un règlement cohérent, uniforme, applicable sur l'ensemble du territoire, il est illusoire

d'étudier la conception française de l'inspection des viandes. Sur un plan très général, on peut affirmer que, sauf quelques cas explicitement prévus par les textes, le vétérinaire-inspecteur est livré à lui-même. En fait l'enseignement qu'il a reçu dans les Ecoles Nationales Vétérinaires, lié à la pratique, lui permet de se forger un jugement personnel. Il n'est pas douteux que, si l'inspection de salubrité a finalement peu à souffrir de cet état de fait, il faut regretter que se produisent des divergences d'opinion préjudiciables à la profession vétérinaire. Certains usagers d'abattoir peu scrupuleux ne manquent pas d'opposer entre eux des vétérinaires-inspecteurs d'opinion ou de sévérité quelque peu différentes !

De l'étude de la législation française, se dégagent toutefois quelques règles générales.

a) **SANCTIONS**

On distingue :

- 1°) La saisie totale obligatoire
- 2°) La saisie totale possible
- 3°) La saisie partielle
- 4°) La récupération par stérilisation
- 5°) L'estampillage.

L'étude des motifs de saisie qui va suivre montrera que cette classification des sanctions dont il n'est fait mention dans aucun texte réglementaire, découle de l'interprétation de divers arrêtés ministériels, de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes et de textes subséquents (Décret du 15 avril 1912, loi du 28 juillet 1912, Décret du 22 janvier 1919) et du Code Rural (8).

b) MOTIFS DE SAISIE

L'article 7 du Décret du 15 avril 1912, pris en application de la loi du 1^{er} août 1905 est ainsi libellé :

« Des arrêtés pris pour assurer l'exécution de l'article 3, § 2, de la loi du 1^{er} août 1905... déterminent :

— 1°) Les cas où les viandes, abats ou issues provenant d'animaux comestibles sont toxiques et, par suite, totalement ou partiellement impropres à la consommation ;

— 2°) Les caractères auxquels on reconnaît que les viandes, abats ou issues provenant de ces animaux sont corrompus.

Des arrêtés pris dans les mêmes formes fixent les cas où, sans être toxiques ou corrompus, les viandes, abats ou issues sont impropres à la consommation ».

Deux commentaires seulement permettront de juger de la valeur et de la portée de cet article.

Il faut souligner qu'il est pris en application et pour exécution de la loi du 1^{er} août 1905. Or, il s'agit d'un texte répressif, supposant la fraude ou tentative de fraude, prévoyant des poursuites pénales à l'encontre du détenteur de l'objet délictueux. La confiscation de l'objet est alors une mesure de police des fraudes. Il ne saurait en être ainsi lorsque le boucher ou le chevillard soumet de plein gré les animaux qu'il abat à l'inspection. Lorsque le vétérinaire-inspecteur a lieu de prononcer une saisie, il agit à titre préventif et non répressif. Cette modalité particulière de saisie, qui n'ôte pas la propriété mais seulement la libre disposition de l'objet à son détenteur, ne repose, en France, sur aucune base légale. Il faut donc avoir recours à l'article 261 du Code Rural, ainsi libellé : « En aucun cas, la responsabilité pénale du propriétaire ne peut être invoquée lors de l'abatage d'animaux malades ou acci-

dentés, pratiqué en vue de la boucherie, lorsque cet abatage a été effectué soit dans un abattoir régulièrement inspecté, soit sous le contrôle d'un vétérinaire-inspecteur agréé ».

Par ailleurs, les arrêtés prévus en cet article 7 du Décret du 15 avril 1912 n'ont encore pas vu le jour : la classification des motifs de saisie n'existe pas.

Cependant la conduite du vétérinaire-inspecteur est réglementée en certains cas.

Il devra pratiquer la saisie totale des viandes d'animaux non estampillées (art. 260 du Code Rural) des viandes d'animaux morts de maladies contagieuses quelles qu'elles soient ou abattus comme atteints de la peste bovine, de la morve, des maladies charbonneuses, du rouget et de la rage (art. 253 du Code Rural) des viscères d'animaux abattus comme atteints de péripneumonie contagieuse dans l'espèce bovine, de peste porcine, de pasteurellose et de salmonellose du porc (art. 254 du Code Rural). Pour ces dernières maladies, l'article 254 précise que la chair peut être livrée à la consommation « en vertu d'une autorisation spéciale du maire, sur l'avis conforme et motivé, délivré par le vétérinaire sanitaire ».

Les viandes provenant d'animaux tuberculeux sont justiciables de l'application des Décrets du 24 janvier 1934, 27 février 1940 et 17 juillet 1941 prévoyant les cas de saisie totale, de saisie partielle et la récupération par stérilisation de certaines d'entre elles.

Dans tous les autres cas où une saisie s'impose, le vétérinaire-inspecteur ne dispose que d'un règlement municipal ou, bien souvent, que de la force de l'usage établi ! Il est aisé d'imaginer les difficultés techniques et psychologiques contre lesquelles les vétérinaires-inspecteurs doivent lutter en s'imposant par leur seule autorité, basée sur leur compétence et leur probité professionnelles.

B) ETUDE CRITIQUE

On ne critique pas ce qui n'existe pas. La législation française, disparate, inadaptée à son sujet, incohérente est dénuée de toute valeur.

Certaines municipalités, sous l'impulsion de vétérinaires-inspecteurs particulièrement actifs et influents, ont cependant pris des arrêtés satisfaisants tant par la forme que par le contenu. Ils n'ont d'effets que sur un plan strictement local, ce qui leur ôte tout intérêt sur le plan national.

CONCLUSION

Invertébrée, inadaptée, sans structure ni fondement réglementaires valables, la législation française ne comprend que quelques textes épars sans portée générale.

Sans la haute valeur morale et technique des vétérinaires-inspecteurs, le contrôle de salubrité des viandes serait incohérent, inefficace. A de rares exceptions près, au demeurant discutables, le soutien de textes réglementaires fait totalement défaut à l'inspection. Tout vétérinaire-inspecteur est libre de ses décisions : c'est pour lui quelquefois un avantage, plus souvent un inconvénient.

Pour l'efficacité de l'inspection, il est d'impérieuse nécessité que les Pouvoirs Publics se préoccupent de lui donner une structure, une organisation, de lui tracer les grandes lignes de son action .

*
* *

De l'étude comparée des règlements en vigueur dans les six pays du Marché Commun, il ressort que :

1°) la France ne dispose que de textes fragmentaires, inadaptés aux conditions administratives et techniques

d'une inspection des denrées alimentaires efficace et uniforme.

- 2°) Dans les autres pays l'inspection est codifiée. Tous les codes ont un point commun : une grande part des décisions imposées à l'inspecteur impliquent le diagnostic étiologique précis d'une maladie ou infection.

Ils ont entre eux d'assez notables différences d'interprétation du danger éventuel des lésions, affections ou anomalies. Pour un même cas, la conduite du vétérinaire-inspecteur variera donc d'un pays à l'autre. Ce fait est la conséquence de l'existence dans certains d'entre eux d'un commerce de vente au bas-étal.

Il serait souhaitable que tant pour l'efficacité de l'inspection que pour l'expansion et la garantie des transactions, une même doctrine soit adoptée par les partenaires du Marché Commun.

IV - INTERET D'UNE REGLEMENTATION UNIQUE

Il est incontestable que pour que puisse régner un climat de totale confiance entre les services d'inspection des pays procédant à des échanges de viande de boucherie, plusieurs conditions sont requises.

La première est réalisée : nul ne met en doute la capacité professionnelle des docteurs-vétérinaires des autres pays, dont la formation est excellente.

Mais les divergences apparaissent avec les techniques d'investigation. Par exemple, en Allemagne, les veaux sont commercialisés « en peau », c'est-à-dire non dépouillés. Nombreux sont les vétérinaires pour souligner les difficultés d'une inspection complète et soignée dans de telles conditions. De même, les prélèvements à effectuer, comme les techniques de recherches pour contrôle bactériologique varient considérablement d'un pays à l'autre. On pourrait citer de nombreux cas semblables.

Il est plus important encore de considérer les très notables différences qui se manifestent dans l'appréciation et partant les décisions qui sanctionnent tel ou tel type de maladie, affection, lésion, altération ou anomalie. Certes,

dans leurs grandes lignes, tous les services compétents intéressés ont une doctrine commune. Mais il paraît indispensable que chaque vétérinaire-inspecteur, chaque négociant en viande, chaque consommateur puissent avoir pleine et entière confiance en leur semblable du pays expéditeur. Déjà quelques regrettables incidents se sont produits dont la presse a fait état. Seule une uniformisation des règlements sur le plan international éviterait que pareils incidents surviennent à nouveau.

Point n'est besoin pour cela que les pouvoirs publics des pays intéressés abandonnent leurs droits et l'organisation qui leur convient. Une réglementation internationale, approuvée par tous, ne pourrait être respectée que dans certains abattoirs agréés pour l'exportation. Pareil règlement a déjà été mis en application, concernant les normes requises pour la construction, les installations et conditions hygiéniques de travail dans les abattoirs.

Le Ministre de l'Agriculture français s'est récemment engagé à réorganiser le contrôle de salubrité à bref délai. La France devant élaborer un règlement des techniques et des motifs de saisie à son propre usage, il serait bon que les bases en fussent jetées en tenant compte de son approbation éventuelle par les partenaires du Marché Commun.

Compte tenu des observations et critiques faites aux règlements des six pays, il apparaît souhaitable que le nouveau code soit, afin d'être compris et appliqué par les vétérinaires-inspecteurs de toutes nationalités, d'une conception entièrement nouvelle, précis sans trop de rigueur, détaillé sans excès.

Dans cet esprit, le Comité Consultatif des Epizooties a été saisi d'un projet de codification des motifs de saisie, mis au point par sa sous-commission de l'inspection des viandes.

Dans ses grandes lignes, ce projet comprend :

- 1°) Les conditions des estampillages.
- 2°) Les indications devant figurer sur les libellés des motifs de saisie, soient :
 - a) la lésion ou le caractère anormal dominant ;
 - b) les autres lésions ou caractères anormaux observés et, s'il y a lieu, leurs relations avec la lésion ou le caractère anormal dominant ;
 - c) chaque fois qu'il est possible, l'étiologie probable des lésions constatées.
- 3°) Les bases de détermination des motifs de saisie, soient :
 - a) les lésions, anomalies ou altérations pouvant signifier un danger éventuel pour le consommateur ;
 - b) les insuffisances ou les défauts substantiels, les anomalies ou les atérations pouvant rendre la viande ou les abats impropres à la consommation humaine ou leur conférer un caractère de répugnance.
- 4°) une nomenclature des motifs de saisie ayant pour cadre le plan classique de l'anatomie pathologique générale ; un chapitre spécial étant réservé aux altérations ou insuffisances qualitatives.

Ce système de classification offre les avantages de permettre de placer quelle que lésion que ce soit, quel tableau nécropsique que l'on puisse observer dans l'un des chapitres prévus, tout en laissant une très grande part de liberté de jugement au vétérinaire-inspecteur. D'autre part, la nomenclature fort simple étant accompagnée de définitions succinctes mais univoques, elle serait aisément traduisible dans tous les idiomes.

Il est souhaitable que les pouvoirs publics français adoptent un tel système de réglementation sur le plan national et le proposent à leurs partenaires du Marché Commun.

CONCLUSION

L'intensification des échanges commerciaux de viandes entre les six pays du Marché pose, sous un nouveau jour, le problème de l'inspection de salubrité des viandes.

Chaque pays possède sa propre réglementation en la matière. L'étude de ces textes réglementaires fait apparaître :

- 1°) de profondes différences de conception ;
- 2°) de regrettables divergences sur les sanctions à appliquer dans quelques cas.
- 3°) quelques lacunes.

Tous les règlements existant pèchent par la rigidité de leur conception. Une codification idéale devrait avoir pour but de guider et d'apporter un support légal au vétérinaire-inspecteur et non de l'astreindre à l'application de classifications rigoureuses et rigides. L'appréciation de l'infinie variété des manifestations pathologiques observée chez les animaux de boucherie oblige à laisser au vétérinaire-inspecteur, seul qualifié, la plus grande liberté de jugement. C'est à ce seul prix que l'inspection peut atteindre ses buts : protection hygiénique du consommateur, police sanitaire du cheptel, équilibration du marché.

Il est souhaitable que soit concerté un code international uniformisant techniques d'investigation et sanctions : ce code devra être, pour le vétérinaire-inspecteur appelé à l'appliquer, un guide, non un carcan. Dans ce sens, un projet d'ensemble est soumis à l'acceptation des pouvoirs publics français.

Vu :

LE DIRECTEUR DE L'ECOLE
VÉTÉRINAIRE DE LYON
TAPERNOUX

LE PROFESSEUR
DE L'ECOLE VÉTÉRINAIRE
FLORIO

LE DOYEN DE LA FACULTÉ
DE MÉDECINE DE LYON
HERMANN

LE PRÉSIDENT DE LA THÈSE
ROCHE

Vu et permis d'imprimer :

LYON, le 31 Mai 1961

LE RECTEUR, PRÉSIDENT DU CONSEIL DE L'UNIVERSITÉ :
M. Pierre LOUIS

BIBLIOGRAPHIE

- 1 - LE CLEZIO (J.-P.). — Etudes Statistiques de Saisies de Viandes. Incidences Economiques. Thèse Dr Vét. Lyon 1960.
- 2 - DOLMAN (C.-E.). — Epidémiologie des Maladies transmises par les viandes dans « l'Hygiène des Viandes », 1 vol. *Monographie de l'Organisation Mondiale de la Santé*, Genève 1958.
- 3 - Règlements Danois sur l'appréciation de la salubrité des viandes, « l'Hygiène des Viandes », 1 vol. *Monographie de l'Organisation Mondiale de la Santé*, Genève 1958.
- 4 - VON OSTERTAG. — « *Lehrbuch der schlachtthier und fleischuntersuchung* », 1 vol. Enke edit., Stuttgart 1955, p. 52.
- 5 - Loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes. Arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays. *Le Moniteur Belge*. 16, 17 mars 1953.
- 6 - *Vleeskeuringswet Destructiewet Nederlandse Staatswetten*, Schunrman et Jorden, éditeurs, n° 98, 1958.
- 7 - Code d'Administration Commerciale, Décret 57-657 du 22 mai 1957, *Journal Officiel*, 2 juin 1957, p. 5.490 et suiv.
- 8 - Code rural, Décret 55-433 du 16 avril 1955, *Journal Officiel*, 18-19 avril 1955.

TABLE DES MATIERES

Introduction	11
Objets, moyens et sanctions de l'inspection des viandes, Intérêt d'une réglementation	13
Choix et critiques d'un règlement type : Le Code danois	23
Règlements des pays du Marché Commun	31
Intérêt d'une réglementation unique	57
Conclusions	60

